

FICHE TECHNIQUE

ENTREMETS L'OPALE



temps de préparation : 1h

temps de cuisson : 40min

temps de repos : 2h

nombre de parts : QS

matériel : Maryse, Poche + douilles, Casserole, fouet, cercle, plaques, batteur, robot coupe.

RECETTE

biscuit moelleux amande

- Faire fondre le beurre.
- Mettre les œufs et la pâte d'amande dans un robot coupe.
- Ajouter la farine et la fécule.
- Ajouter le beurre et l'huile.
- Étaler sur plaque.
- Enfourner à 175 degrés pendant 12 à 15 minutes.

Insert compoté de cassis

- Chauffer les purées avec la trimoline.
- Ajouter sucre + pectine.
- Faire bouillir 1 min.
- Ajouter la gélatine hors du feu.
- Mixer
- Réserver au froid.

mousse vanille

- Faire bouillir le lait avec la vanille.
- Mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à flan.
- Ajouter le mélange au lait et mélanger jusqu'à épaississement.
- Réserver au froid.
- Lisser la crème pâtissière.
- Mélanger avec la crème montée.

ganache montée blanche

- Porter à ébullition le lait.
- Émulsionner le lait avec le chocolat blanc.
- Ajouter la gélatine et mixer.
- Réserver au froid.
- Fouetter au batteur pour utilisation.

glaçage violet

- Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose à 108 degrés.
- Ajouter le lait concentré, la gélatine, le chocolat blanc et le colorant.
- Mixer.
- Laisser reposer puis remixer.
- Réserver au froid.
- Chauffer pour utilisation.

QUANTITES

biscuit moelleux amande

- 300 g beurre
- 1300 g huile d'arachide
- 3200 g œufs
- 400 g farine
- 400 g fécule
- 4500 g pâte d'amande

insert compoté de cassis

- 432 g eau + 66 g gélatine
- 3600 g purée de cassis
- 50 g purée de citron
- 900 g trimoline
- 120 g de pectine NH
- 600 g de sucre

mousse vanille

- 1L lait
- 120 g jaunes
- 400 g sucre
- 80 g poudre à flan
- 12 g gélatine + 72 g eau
- 3 gousses de vanille
- 1L crème montée

ganache montée blanche

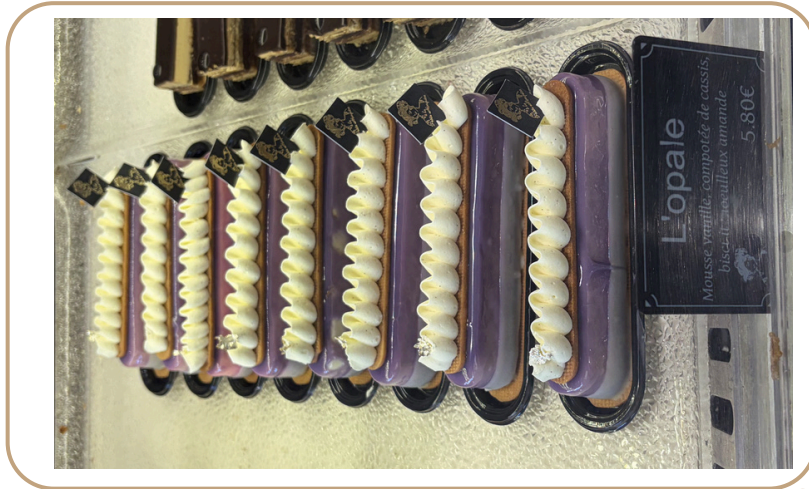
- 1L crème
- 350g chocolat blanc
- 60 g eau + 10 g gélatine

glaçage violet

- 1200 g eau + 200 g gélatine
- 1500 g eau
- 3000 g sucre
- 3000 g glucose
- 2000 g lait concentré sucré
- 3000 g chocolat blanc
- 10 g colorant violet

FICHE TECHNIQUE

ENTREMETS L'OPALE

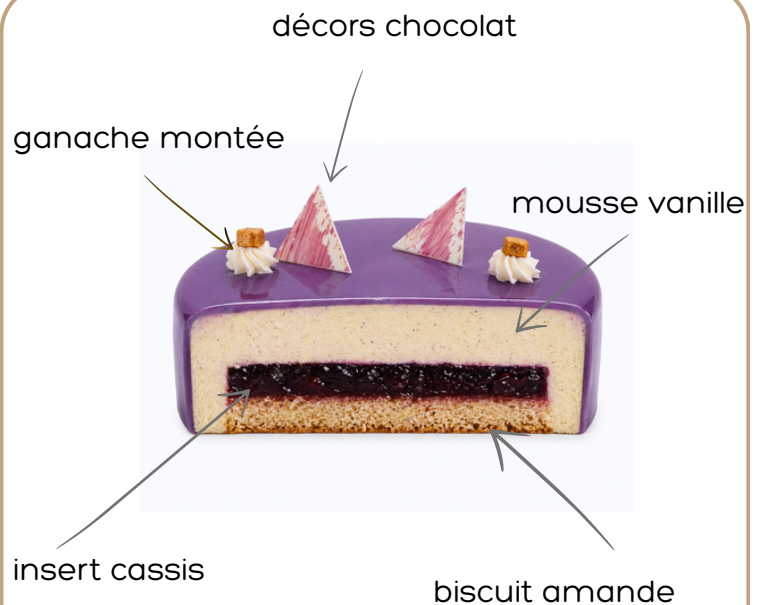


ARGUMENTATION DE VENTE

L'entremets l'Opale est un dessert élégant composée d'une mousse légère à la vanille, d'une compotée de cassis et d'un biscuit moelleux à l'amande.

Il offre un bon équilibre entre la douceur de la vanille, l'acidité du cassis et la rondeur de l'amande, avec des textures variées et agréables en bouche.

SHEMA



CONSERVATION

Conservation : de 48 à 72 heures au réfrigérateur entre 2°C et 4°C.
congélation : jusqu'à 2/3 semaines à -18°C avant finition.

ALLERGENES

fruits à coque : amande
lait : crème liquide, lait, chocolat blanc, lait concentré
gluten : farine de blé, fécule
oeufs : blancs et jaunes d'œufs
arachide : huile d'arachide